

15, La Campagne - 50420 DOMJEAN
TÉL. : 02 33 06 00 00
FAX : 02 33 55 47 82
E-MAIL : unipatis@unipatis.fr
SITE : www.unipatis.fr

GEL DESSERT ® BASE GÉLATINE DE POISSON

Préparation gélifiante en poudre

Lieu de production	France
Numéro d'identifiant D.D.S.V.	50164002
Numéro d'emballeur	50164 B
Code douanier	19012000
Code produit	129166 (25 kg) 129165 (5 kg)
Code barre	37003552 0267 4 (25 kg) 37003552 0246 9 (5kg)
Référence FT	GEL26
Date de la mise à jour	21/11/12 - JK + So.M

UTILISATION

DESCRIPTION	Préparation pour mousses, bavarois et charlottes.
AVANTAGES	Garantit une très bonne tenue et ne rend pas la mousse élastique ou caoutchouteuse. Son goût n'altère pas les parfums des fruits ou des sirops. Prise de la mousse suffisamment lente pour donner le temps de monter des petits gâteaux ou des entremets. NB: 180 g de *Gel Dessert* ® équivaut à 18 parts.
MODE D'EMPLOI BASE FRUIT	**Recette économique :** 600 g de purée de fruit, 500 g de crème végétale, 500 g de crème laitière, 140 g de *Gel Dessert* ®, 260 g d'eau. **Recette riche en fruit :** 1 000 g de purée de fruit, 500 g de crème végétale, 500 g de crème laitière, 160 g de *Gel Dessert* ® , 200 g d'eau. Disperser et dissoudre le *Gel Dessert* ® dans l'eau froide et chauffer la solution à 60/65°C tout en remuant. Mélanger la préparation à la purée de fruit froide.Monter le mélange de crème (50% crème végétale – 50% crème laitière). Ne pas trop serrer. Incorporer en deux ou trois fois la crème montée à la purée de fruit. Mélanger délicatement. Mouler, mettre au congélateur.
MODE D'EMPLOI BASE CRÈME ANGLAISE	160 g à 180 g de *Gel Dessert* ®, 1 litre de crème anglaise, 1 kg de crème montée (50% crème végétale – 50% crème laitière) Préparer 1 litre de crème anglaise. Dissoudre le *Gel Dessert* ® dans 100 g d'eau et 1⁄4 la crème anglaise, en fouettant vivement. Ajouter le reste de la crème anglaise en mélangeant le tout. Laisser refroidir puis incorporer la crème montée (pas trop serrée) délicatement en deux ou trois fois. Mouler, mettre au congélateur.
CONDITION DE STOCKAGE	Stocker dans un endroit frais (min. 10°C – max 25°C) et sec. Ces produits craignent l'humidité, bien refermer le conditionnement après utilisation.
DLUO	18 mois emballage fermé / 2 mois après ouverture.

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS / RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Sucre, gélatine de poisson, amidon, gélifiants : gomme de xanthane et farine de graines de guar.

NB : Ingrédients classés par ordre décroissant, pourcentage confidentiel. Nous nous engageons de ce fait à gérer pour vous la liste des ingrédients de votre produit final, en réintégrant par ordre pondéral les ingrédients que vous incorporez.

CONDITIONNEMENT

CODE PRODUIT	129275	129270
UNITÉ DE VENTE	Sac	Carton
POIDS NET UV	25 kg	5 kg
POIDS BRUT UV	25,30 kg	5,10 kg
NOMBRE D'UV PAR PLAN PALETTE	3 sacs	10 cartons
NOMBRE D'UV PAR PALETTE	24 sacs	100 cartons



CARACTÉRISTIQUES VISUELLES ET ORGANOLEPTIQUES

GOÛT	Sucré
COULEUR	Blanc cassé
ASPECT	Poudre fine

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
POIDS	25 kg ou 5 kg	25 kg ou 5 kg minimum
AW (22° +/- 3°C)	0,21	0,21

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES / 100 G — MATIÈRES GRASSES

ANALYSE	VALEUR CIBLE	VALEUR CALCULÉE EN % D'ACIDES GRAS TOTAUX
HUMIDITÉ	1,80 %	
MATIÈRES GRASSES	0,10 %	
PROTÉINES	17,70 %	
MATIÈRES MINÉRALES	0,18 %	
GLUCIDES	80,20 %	
VALEUR ENERGÉTIQUE EN KCAL	392	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE EN KJ	1 667	
SODIUM	0,05%	

CARACTÉRISITQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES CONTAMINANTS

CONTAMINANTS	CRITÈRES
PESTICIDES ORGANOCHLORES & ORGANOPHOSPHORES	<0,01 mg/kg
ARSENIC	<1 mg/kg
CADMIUM	<0,2 mg/kg
PLOMB	<0,1 mg/kg
MERCURE	<0,01 mg/kg
AFLATOXINES B1 B2 G1 G2	<4µg/kg

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (normes AFNOR / accréditation COFRAC)*

GERME	MÉTHODE	CRITÈRES (m)
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C	NF ISO 4833 - 05/03	< 300 000 /g
ESCHERICHIA COLI β-GLUCURONIDASE +	NF ISO 16649 - 2 - 07/01	< 1 /g gras
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + (37°C)	NF ISO 6888-2/A1 - 10/99	< 100 /g
RECHERCHE DE SALMONELLE SSP	BRD 07/11 - 12/05	Absence
LEVURES (l=5j aw< 0,95)	NF EN ISO 21527-2 -11/08	< 300 /g
MOISISSURES (l=5j aw< 0,95)	NF EN ISO 21527-2 -11/08	< 300 /g
ENTEROBACTERIES PREMUSMEES (37°C)	NF ISO 21528-2 - 12/04	< 1 000 /g

* Un certificat d'analyse peut être transmis pour chaque commande.

ORIGINE

INGRÉDIENTS	SOURCE	FONCTION	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE TRANSFORMATION
SUCRE	Betterave	Ingrédient	France	France
GÉLATINE DE POISSON	Poisson	Ingrédient	Slovaquie	UE
AMIDON	Pomme de terre	Ingrédiient	UE	France
GOMME DE XANTHANE	Synthèse	Gélifiant	Asie, UE	Asie, UE
FARINE DE GUAR	Guar	Gélifiant	Inde	Inde

ALLERGENES

INGRÉDIENTS

Nous nous engageons à signaler toutes modifications des matières premières pouvant être à l'origine du risque allergène.
(A) L'ingrédient est mis en œuvre dans le produit.
(B) L'ingrédient est présent dans nos entrepôts (risque éventuel de contamination croisée) mais pas dans le produit.
(C) L'ingrédient n'est présent ni dans le produit ni dans nos entrepôts.

PRODUITS ET INGRÉDIENTS		SOUS QUELLE FORME
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN		
Blé	B	farine
Seigle	C	
Orge	C	
Avoine	C	
Epeautre	C	
Riz	C	
Sarrasin	C	
Kamut	C	
Souches	C	
Dérivés	C	
CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS	C	
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	C	
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	A	poudre
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS	B	poudre
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	C	
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
Caséine (protéines de lait)	B	poudre de lait et de crème
Lactose (sucre du lait)	B	poudre
Dérivés du lait	B	lactosérum
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA		
Farine de soja	B	farine
Huile de soja	C	
Lécithine de Soja	B	lécithine
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS		
Amandes	B	amande en poudre
Noisettes	B	pâte de noisette
Noix et produits à base de noix	C	
Noix de cajou	C	
Noix de Macadamia	C	
Noix de pécan	C	
Noix de Queensland	C	
Noix du Brésil	C	
Pignon de pin	C	
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	C	
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	C	
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN	C	
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI	C	
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES E 220 > E 228 (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en S02)	C	
AUTRES INGRÉDIENTS		
Abricot	B	poudre d'abricot
Ail	C	
Avocat	C	
Banane	B	poudre de banane
Cannelle	C	
Carottes	C	
Cochenille	C	
Coriandre	C	
Curcumine	B	colorant
Curry	C	
Endives	C	
Fenouil	C	
Kiwi	C	
Lentilles	C	
Levure	B	poudre chimique
Maïs	B	amidon
Miel	B	poudre
Muscade	C	
Noix de coco	B	poudre
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cumin, livèche, myrrhe)	C	
Paprika	C	
Pêche	B	pulpe de fruit
Persil	C	
Pistaches	B	pistache
Pois	C	
Pomme	C	
Porc	B	gélatine en poudre
Tomates	C	
Vanilline (vanilline, éthy-vanilline, vanille naturelle)	B	vanilline poudre
Acide benzoïque et Parabenes E 210 > E 219	C	
Aspartame	C	
BHA (E 320) BHT (E 321)	C	
Colorant azoïques E 102 E 110, E 122, E 123, E 124, E 128, E 129, E 151, E 154, E 155	B	colorants liq. ou poudre
Glutamates (E 620 > E 625)	C	
Sorbates (E 200 > E 203)	B	E 202

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION	
DÉCLARATION ALLERGÈNE	Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (Cf. Tableau ALLERGENES)
STATUT OGM	Nous certifions que les ingrédients et les additifs que nous utilisons ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière GM ou à risque GM. En conséquence, notre produit n'est pas concerné par les réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage des OGM et des dérivés d'OGM, mêmes les produits contenant de façon fortuite ou techniquement inévitable des traces d'OGM jusqu'au seuil de 0,9%. Déclaration non-OGM de la lécithine de soja: nos fournisseurs assurent la livraison de lécithine de soja non OGM et nous transmettent également un certificat IP.
TRAITEMENT PAR IONISATION	Produit non ionisé/non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
PESTICIDES	Conforme à la réglementation européenne CE 396/2005 et 178/2006
MÉTAUX LOURDS	Conforme à la réglementation européenne CE 1881/2006
Mycotoxines (aflatoxines…)	Conforme à la réglementation européenne CE 1881/2006
RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES	Non applicable
AGRÉMENT SANITAIRE	N°50164002 (dispense)
EMBALLAGES	Conformes au règlement cadre 1935/2004/CE relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Certificats d'alimentarités.
CONTROLES MICROBIOLOGIQUES	Les controles microbiologiques sont systématiques pour chaque lot, ils sont effectués par un laboratoire extérieur accrédité COFFRAC.
PROCÉDURE LIBÉRATOIRE DE LOT	Les critères mis en œuvre sont physico-chimiques, organoleptiques et visuels : BRIX et pH, poids, texture, couleur, goût. Les resultats microbiologiques peuvent également être pris en compte (sur demande).
EXPLICATION DU LOT ET DLUO	Explication du numéro de lot : **1 numéro de lot = 1 jour de fabrication** Forme d'expression de la DLUO : « **Jul-12** »
TRAÇABILITE	Traçabilité amont (cahier des charges fournisseurs) et traçabilité interne. Chaque fabrication (soit chaque lot) fait l'objet d'une feuille de route sur laquelle sont notées les informations suivantes : • **Le numéro de lot** pour chaque ingrédient • **La DLUO** pour chaque ingrédient
GESTION DE CRISE	Procédure de rappel en cas de crise alimentaire ou de non-conformité.
NUISIBLES	Contrat de sanitation avec RENTOKIL (insectes et rongeurs)
LINGE	Contrat de nettoyage des uniformes avec INITIAL BTB

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activités et de leurs zones géographiques.

SYSTÈME MANAGEMENT – QUALITÉ	
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Démarche HACCP version 6.2011 audité par VERITAS selon Norme NF V01-006 Certification ISO 22 000 en cours (2013-2015)
CERTIFICATIONS DIVERSES	Certification ECOCERT en cours sur une gamme de produit BIO. Certification Kasher sous le contrôle du rabbinat Loubavitch selon fabrications spécifiques Certification Halal possible avec la Mosquée de Paris
DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES	Bilan carbone en cours en partenariat avec l'ADME Soutient du programme pour l'huile de palme durable (GREEN PALM) Développement d'une gamme au beurre de Karité en remplacement de l'huile de palme Membre de l'association KALAWEIT pour la sauvegarde des gibbons en Indonésie
SÉCURITÉ DU PERSONNEL	D.U.E.R.P. Responsabilité civile entreprise auprès d'AXA Assurances
DÉMARCHE SOCIÉTALE	Sponsor d'enfants Indiens au Lycée Français de Pondichéry